PUBLICATION 1114
NOVEMBRE 1963

Répression des

Insectes et acariens dans les denrées alimentaires

à la maison

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

630.4
C212
P 1114
1963
(impr.
1968)
fr.
c.2

PRÉCAUTIONS

- Tenir propres et secs les endroits où l'on garde les aliments.
- Garder les aliments dans des contenants fermés ou sous réfrigération.
- Acheter seulement la quantité d'aliments qu'on peut garder convenablement.
- Éviter de mêler aliments frais et produits vieillis.
- Examiner dès leur réception à la maison, tous les aliments emballés. Rejeter immédiatement ceux qui sont infestés ou les faire chauffer à 150°F., 20 minutes.
- Rechercher la source d'infestation si on remarque la présence d'insectes près des aliments (voir Répression page 5).

La ligne à gauche du dessin indique la longueur réelle de l'insecte.

RÉPRESSION DES INSECTES ET ACARIENS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES À LA MAISON

C.G. MacNay
Ferme expérimentale centrale, Ottawa

Insectes et acariens infestent souvent les denrées alimentaires à la maison. Leur présence diminue la qualité des aliments et peut les rendre impropres à la consommation. Ces hôtes indésirables sont apportés dans les emballages ou s'introduisent par les fenêtres et portes non grillagées.

Insectes et acariens en général se multiplient rapidement et se répandent dans les aliments non infestés. Ils se glissent dans les emballages et récipients par des ouvertures extrêmement petites, ou s'y percent une entrée. On reconnaît l'infestation par la présence des insectes, des perforations dans les emballages ou par des toiles dans les aliments.

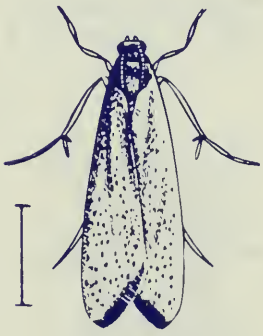
PYRALE INDIENNE DE LA FARINE

ESPÈCES DE VERMINES ET CYCLE ÉVOLUTIF

Insectes

La plupart des insectes adultes sont des mites ou des bruches. Les mites mesurent environ 3/8 à 1/2 pouce de long; les bruches, un peu moins de 1/8 à presque 3/4 pouce.

Les espèces les plus communes sont les suivantes: pyrale indienne et pyrale méditerranéenne de la farine, ténébrion meunier, cucujide dentelé des grains, dermeste du lard, bruche des haricots, stébogie des pharmacies, tribolium brun de la farine et ptine.



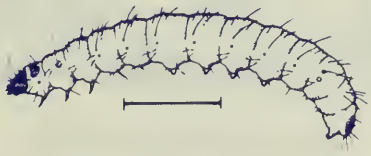
PYRALE MÉDITERRANÉENNE DE LA FARINE

Mites et bruches pondent des oeufs lesquels éclosent à l'état de larves minuscules, affectant la forme de vers. Quelques larves, en se traînant dans les aliments, filent des toiles soyeuses. Parvenues à maturité les larves filent des cocons dans les fentes, crevasses et autres cachettes. A l'intérieur des cocons elles se transforment en pupes et en sortent à l'état adulte.

Lorsqu'ils volent dans la maison, certains insectes des aliments sont souvent confondus avec les mites des vêtements. Toutefois, si leur présence est remarquée dans la cuisine plus souvent qu'ailleurs, ils appartiennent probablement aux espèces qui attaquent les aliments.

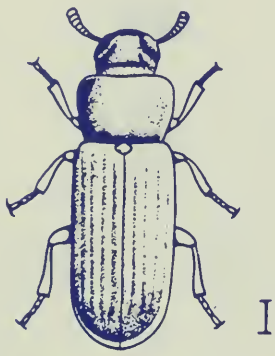
TISSEUSE DES VÊTEMENTS

Les larves des mites des vêtements et certains bruches



PYRALE DE LA FARINE (LARVE)

CUCUJIDE DENTELÉ DES GRAINS



TRIBOLIUM BRUN DE LA FARINE

STÉGOBIE DES PHARMACIES

BRUCHE DES HARICOTS

peuvent à l'occasion infester les denrées alimentaires d'origine animale, par exemple celles qui contiennent des oeufs ou du lait en poudre.

D'autres espèces d'insectes peuvent infester les denrées alimentaires. Ce sont les blattes (coquerelles), fourmis, lépismes, mouches de maison, mouches à viandes, mouches à fruits, asticot du fromage et autres. Le forticule européen est aussi un fléau en certains endroits.

Acariens

Les acariens les plus communs des aliments en réserve sont minuscules, incolores, presqu'invisibles à l'oeil nu. Ils se reproduisent rapidement et sont actifs à des températures au-dessus de 40°F. Ils infestent: farine, céréales, fromage, sucre, fruits secs, viandes, confitures, gelées, graines, drogues et autres. Un dépot de poussière brunâtre dans les crevasses du fromage trahit la présence des acariens.

Lorsqu'ils adhèrent à la peau, les acariens causent une irritation appelée démangeaison de l'épicier. Absorbés dans les aliments, ils peuvent provoquer une irritation intestinale et la diarrhée.

PRÉVENTION

Les aliments le plus souvent infestés sont les suivants: céréales de toute sorte, fruits secs, viandes apprêtées, noix écalées, mélanges à gâteaux, haricots, fromage, graines, épices et nourriture sèche pour les animaux favoris; peu d'aliments et même de drogues sont à l'épreuve de cette vermine.

On peut néanmoins prévenir les infestations d'insectes et d'acariens, ainsi que les pertes qui en résultent.

Acheter en petite quantité, spécialement en été, les aliments susceptibles d'infestation.

Examiner avec soin, dès leur réception, toutes les denrées alimentaires et les emballages, afin de s'assurer qu'ils sont exempts de vermine.

Tenir propres et secs les endroits où l'on garde les aliments.

Garder les aliments au froid. Les insectes ne se reproduisent pas à une température inférieure à 55°F. et les

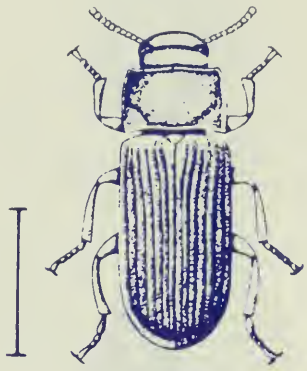
HARICOTS BRUCHÉS

acariens à 40°F.

Garder les aliments en surplus dans des contenants hermétiques. Les bocaux de verre, munis de couvercles avec rondelles en caoutchouc, conviennent particulièrement à cette fin. En plus d'empêcher les insectes d'y entrer et d'en sortir ils permettent d'examiner le contenu facilement. Certains contenants métalliques – série de boîtes de cuisine – ne fermant pas juste, n'empêchent pas la pénétration des insectes.

Nettoyer les récipients avant d'y déposer des aliments frais. Éviter de mêler aliments frais et aliments vieillis.

Examiner les aliments en réserve et les remuer de temps à autre. Les emballages de farines, aliments à chien ou à chat, biscuits, etc., laissés sans soin deviennent souvent infestés. Il faut encore surveiller les produits vraisemblablement anodins: épices, poivre, moutarde, drogues, grains pour les oiseaux, aliments à poissons.



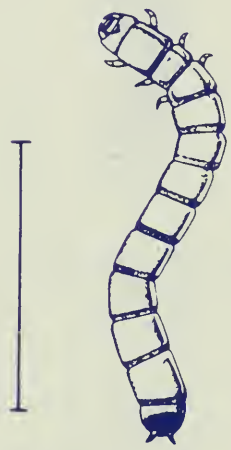
TÉNÉBRION MEUNIER

RÉPRESSION

Rechercher d'abord la cause de l'infestation. Examiner à fond tous les aliments entreposés surtout depuis un certain temps. Détruire les produits infestés, de préférence en les brûlant.

Les aliments légèrement atteints peuvent être étendus dans une lèchefrite, à l'épaisseur d'un à deux pouces. Faire chauffer au four à 140° – 150°F., pendant 20 minutes, en les remuant fréquemment. Pour de plus grandes quantités, exposer à cette température pendant une heure ou deux.

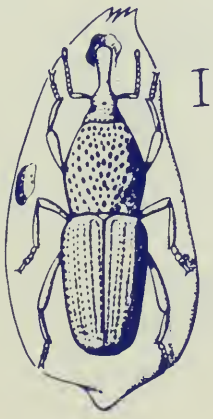
En hiver, placer les aliments infestés dans un récipient à l'épreuve des rongeurs et exposer dehors, pendant 24 heures, si la température descend en dessous de zéro. Si la température varie entre le point de congélation et zéro, laisser les produits dehors pendant deux ou trois jours; il peut être encore préférable de sortir les aliments la nuit et les rentrer le jour.



TÉNÉBRION MEUNIER (LARVE)

BLATTE

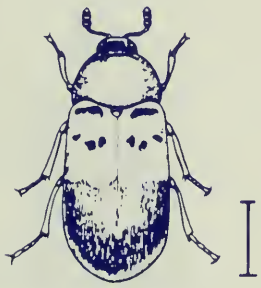
PTINE



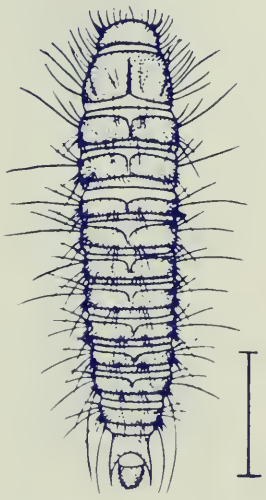
CALANDRE DES GRAINS

ATTAGÈNE DES TAPIS

ATTAGÈNE DES TAPIS (LARVE)



DERMESTE DU LARD



DERMESTE DU LARD (LARVE)

Après la destruction des insectes il faut nettoyer les aliments.

- Tamiser les céréales.
- Laver les fruits secs et les noix écalées.
- Couvrir d'eau haricots et graines: les produits sains plongent, les autres flottent.

Vider les armoires et les pulvériser en grosses gouttelettes avec un insecticide ménager rémanent, à 5 p. 100 de DDT. Mouiller toutes les surfaces intérieures et porter une attention spéciale aux fentes et crevasses. Ne pas pulvériser le dessus des comptoirs ou autres surfaces avec lesquels les aliments peuvent venir en contact. Employer un pulvérisateur à main à jet continu ou un pinceau.

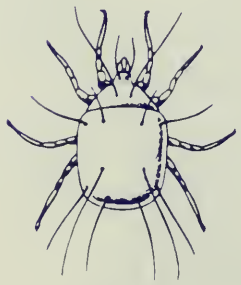
Couvrir les aliments, les ustensiles de cuisine, les plats et tout contenant à aliments.

Lorsque la pulvérisation est sèche, on peut, si on le désire, laver les armoires à l'eau et au savon.

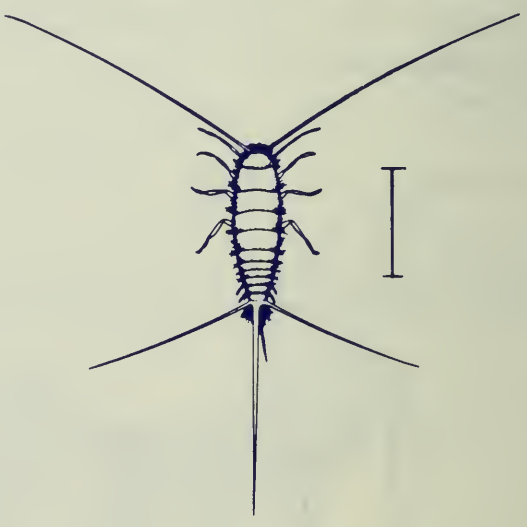
Replacer les aliments, après s'être assuré qu'ils ne recèlent ni insectes, ni acariens.

Si on ne peut contrôler l'infestation, recourir aux services d'un spécialiste. Il est parfois nécessaire de fumiger; cette opération ne peut être effectuée que par un licencié en la matière.

Éviter de déposer dans la poubelle des aliments infestés sans avoir au préalable détruit la vermine. Les insectes vivants peuvent sortir de la poubelle et réinfester le milieu, spécialement dans les maisons appartements.



CIRON X 45



LÉPISME DOMESTIQUE

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00203104 7

Précautions

Presque tous les insecticides sont toxiques pour l'homme.

Suivre les indications inscrites sur l'étiquette.

Manipuler les insecticides avec soin et éviter de contaminer les aliments.

Si un insecticide vient en contact avec la peau, se laver immédiatement à l'eau chaude et au savon.

AUTRES RENSEIGNEMENTS

Pour obtenir de plus amples renseignements, écrire à la Section de l'information scientifique, Ferme expérimentale centrale, Ministère de l'Agriculture du Canada, Ottawa.

Imprimé 1963
Réimprimé 1968

On peut se procurer d'autres exemplaires de cette publication en adressant sa demande à la:

DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
Ottawa

ROGER DUHAMEL, M.S.R.C.
IMPRIMEUR DE LA REINE ET CONTRÔLEUR DE LA PAPETERIE
OTTAWA, 1968

5M—34295-4:68